

SYLVAIN REMILLET

Producteur de Langres AOP au lait cru

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

*« Une histoire qui puise ses racines
dans la terre qui la porte.
Des savoir-faire qui ne vivent que
dans ces contrées. »*

À Genevrières, sur le plateau de Langres, les prairies verdoyantes dessinent la France des campagnes. Au cœur du bourg, la vie est simple, rustique, authentique. Le temps semble suspendu. C'est l'histoire d'un village et d'une ferme, d'un commencement et d'une succession. Ici, les hommes ont des valeurs. Ils œuvrent dans un seul but : défendre la ruralité. Depuis trois décennies, les frères Remillet, descendants d'agriculteurs et d'éleveurs, ont inauguré un nouveau chapitre. Celui d'une histoire qui puise ses racines dans la terre qui la porte. Et si la terre ne se donne pas au premier venu, elle sait être généreuse et possède de nombreux trésors à offrir. Des savoir-faire qui ne vivent que dans ces contrées. Des saveurs que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Et les frères Remillet le savent bien ! C'est l'essence même de leur fromagerie : perpétuer des traditions et faire découvrir le caractère unique du lait produit dans leur ferme. Il s'agit de transmettre les valeurs des hommes et des femmes de la famille et du village. Prendre soin de la terre et des animaux. Tirer le meilleur du sol pour régaler. Rester fidèle à la terre qui nous nourrit.

